

MENESTRA IMPERIAL M1**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Este producto se elabora a partir de ingredientes congelados por sistema IQF para conseguir una calidad óptima. Se realiza una mezcla de Zanahoria, Judía verde plana, Guisante, Coliflor, Alcachofa, Champiñón y Espárrago blanco tallo.

2.- COMPOSICIÓN

Producto	% Mezcla (*)
- Zanahoria rodajas	25
- Judía verde plana 40mm	23
- Guisante >9,3	20
- Coliflor 20/40	15
- Alcachofa trozos	7
- Champiñón entero blanco	5
- Espárrago blanco tallo	5

**La formulación/receta del lote de mezcla queda garantizada por el balance de masas de los ingredientes en el momento de su uso, cuando se incorporan en la preparación de la mezcla, pudiendo darse desviaciones en la dosificación a los envases.*

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Todos los ingredientes estarán:

- sanos, libres de zonas con podredumbre
- libres de materias extrañas
- libres de insectos u otros animales originarios de la materia prima

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**Aspecto**

Atractivo con intenso contraste de coloración de los diferentes ingredientes.

Sabor

Característico de la mezcla. Exento de sabores extraños.

Textura

Su textura ha de ser firme y uniforme en todos los ingredientes.

5.- VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor energético	205 kJ 49 kcal
Grasas	0,3 g
Ácidos grasos saturados	0,1 g
Hidratos de Carbono	7,5 g
Azúcares	2,2 g
Fibra alimentaria	2,9 g
Proteínas	2,6 g
Sal	0,057 g

MENESTRA IMPERIAL M1**6.- GMO'S**

Todos los ingredientes utilizados procederán de semillas no modificadas genéticamente.

7. ALERGENOS

El producto no es alérgeno, no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

8. IONIZACIÓN

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizado.

9.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18°C.

10.- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

Poner en agua con sal en ebullición la menestra, y cocer aproximadamente 10 minutos. Eliminar el agua de cocción y aderezarla al gusto.

El producto de la bolsa o caja que no se vaya a utilizar se volverá a cerrar, para devolverlo lo más rápido posible al congelador.

ATENCIÓN: No volver nunca a congelar producto que se haya descongelado.

11.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- 30 meses tras la fecha de envasado a granel o en cajas de 10 kg, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.
- 24 meses tras la fecha de envasado en bolsa, siempre que el producto sea correctamente almacenado y transportado al menos a -18°C.

12.- FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Envases:

- Octobín de cartón con bolsón de plástico (polietileno de baja densidad) azul.
- Caja de cartón de 10Kg de capacidad con bolsa de plástico (polietileno de alta densidad) azul.
- Bolsa de diferentes formatos.

13.-PROCESO



14.- DEFECTOS

La presencia de los defectos que se relacionan a continuación no debe exceder los límites indicados para cada uno de ellos. El control de defectos debe realizarse sobre una muestra de 1000g.

DEFECTOS	TOLERANCIAS
1. Defectos de color	Máx 1%
2. Migas	Máx 5 %
3. Restos de vainas o ramas de la planta	2 unidades / 1 Kg
4. Materias extrañas vegetales	1 unidad / 1 Kg
5. Materias extrañas	Ausencia

DEFINICIÓN DE DEFECTOS:

1. Defectos de color.

- Alcachofa: unidades con color marronáceo en más de un 10 % de su superficie.
- Coliflor: unidades con color diferente al blanco o ligeramente crema del producto de un diámetro mayor a 20mm.
- Champiñón: unidades con tonalidades marrones o negruzcas en más de la mitad de su superficie.
- Espárrago: unidades con coloración verde, marrón o morada.
- Guisante: unidades de coloración verde-grisácea (caqui).
- Judía verde plana: Color diferente al verde uniforme de la muestra.
- Zanahoria rodajas: unidades de coloración diferente al naranja típico en más del 50 % de su superficie.

MENESTRA IMPERIAL M1

2. Migas.

Trocitos de los ingredientes cuyas dimensiones sean menores a la mitad de las dimensiones normales de cada ingrediente.

3. Restos de vainas o ramas de la planta.

Presencia de partes de la vaina que protege al guisante o trozos de las ramas de la planta.

4. Materias extrañas vegetales.

Presencia de materiales vegetales no propios del producto.

5. Materias extrañas.

Presencia de materiales no propios del producto.

15.- CALIDAD MICROBIOLÓGICA

	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	≤100 ufc/g	≤1000 ufc/g
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado / 25	No detectado / 25
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	100 ufc/g

R.E. 2073/2005

16. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS, NITRATOS Y NITRITOS

El contenido de residuales de pesticidas, metales pesados, nitratos y nitritos cumple la Legislación Europea vigente.
Los análisis son realizados por un laboratorio externo acreditado.

17. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En el etiquetado del producto aparece:

- Identificación del proveedor
- La descripción del producto
- El número de lote
- La fecha de caducidad
- Las condiciones de conservación
- Peso neto

En el etiquetado del pallet aparece:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: Marzo 2022
Rev.: 08
Página 5 de 5

MENESTRA IMPERIAL M1

- Localizador de almacenamiento
- N° de pallet
- Fecha de caducidad
- Descripción del producto
- Lote
- N° referencia del producto
- Peso neto
- Identificación del proveedor

La trazabilidad del producto responde a cualquiera de los siguientes elementos:

- Lote
- n° pallet